

Ciasto jogurtowe z truskawkami i kruszonką - banalnie proste



Autor: **mjakmagdalena**
Przepisów: **70** Ocena: **707**



3-4 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 2 szklanki mąki pszennej + 100 g na kruszonkę
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 2 jajka
- 1 szklanka drobnego cukru + 4 łyżki na kruszonkę
- 1 łyżka cukru waniliowego
- 50 g roztopionego masła(lub oleju) + 70g na kruszonkę
- 1 szklanka jogurtu naturalnego
- 350 g truskawek
- Cukier puder

Sposób przygotowania:

- 1 Wszystkie składniki wyjmujemy wcześniej z lodówki, aby się ogrzały. Powinny mieć temperaturę pokojową.
- 2 Przygotowujemy kruszonkę:

Do miski wsypujemy mąkę, dodajemy pokrojone masło i cukier.

Składniki rozcieramy palcami aż powstanie kruszonka.

Kruszonkę wkładamy do zamrażalnika.
- 3 Piekarnik nagrzewamy do 180 stopni C.

Dno foremki 25/21cm wykładamy papierem do pieczenia.
- 4 Mąkę z proszkiem do pieczenia przesiewamy do miski, dokładnie mieszamy. W drugiej misce ubijamy jajka z cukrem i cukrem waniliowym na puszystą masę. Ubijanie powinno trwać kilka minut.

Dodajemy jogurt, roztopione masło i mąkę, krótko miksujemy na wolnych obrotach.
- 5 Ciasto przekładamy do foremki, na wierzchu układamy truskawki, posypujemy kruszonką.

6 Pieczemy w nagrzanym piekarniku przez 40 minut, do suchego patyczka.

U mnie piekarnik ustawiony góra+dół, bez termoobiegu.

Po upieczeniu posypujemy cukrem pudrem.



7 Smacznego :)



Twoje notatki do przepisu: